

Französischer Frischkäse mit Knoblauch und Kräuter-Mischung aus Ziegenmilch mit pasteurisierter Milch hergestellt. Zutaten : **Frischkäse**, Knoblauch und Kräuter-Mischung (1,1 %), Salz. Mindestens 45% Fett i. Tr. Bei +2 bis +8°C aufbewahren. Nettogewicht/Mindestens haltbar bis : Siehe Etikett.

19

Queso fresco de leche pasteurizada de cabra. Ingredientes : **Leche**, ajo y hierbas (1,1%), sal, cuajo, fermentos. 22% graso total. Conservar entre 2-8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del : ver la etiqueta. Fabricado en Francia.

Formaggio fresco con latte pastorizzato di capra. 22% grasso totale. Ingredienti : **Latte**, aglio e erbe (1,1%), sale, caglio, fermenti. Conservare tra 2-8°C. Peso netto / Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia.

Friskost fremstillet af pasteuriseret gedemaelk. Ingredienser : **Mælk**, hvidlog og krydderier (1,1%), salt, ostelobe, mælkesyrekultur. Opbevares ved: +2-+8°C. 22% fedt. Nettovægt / Bedst før : se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fresh cheese made from pasteurised goat's milk. Ingredients: **Milk**, garlic and herbs (1,1%), salt, rennet, starters. 22% total fat. KEEP REFRIGERATED between +2-+8°C. Net Weight / Best before : see original label. Produced in France.